

Diciembre 2024 | Perú-Lima

Sabores del PERÚ

A solo:
S/ 12.00

GATRONOMÍA, CHEFS
Y RESTAURANTES PERUANOS.



El alma peruano, en cada plato

EDICIÓN

01

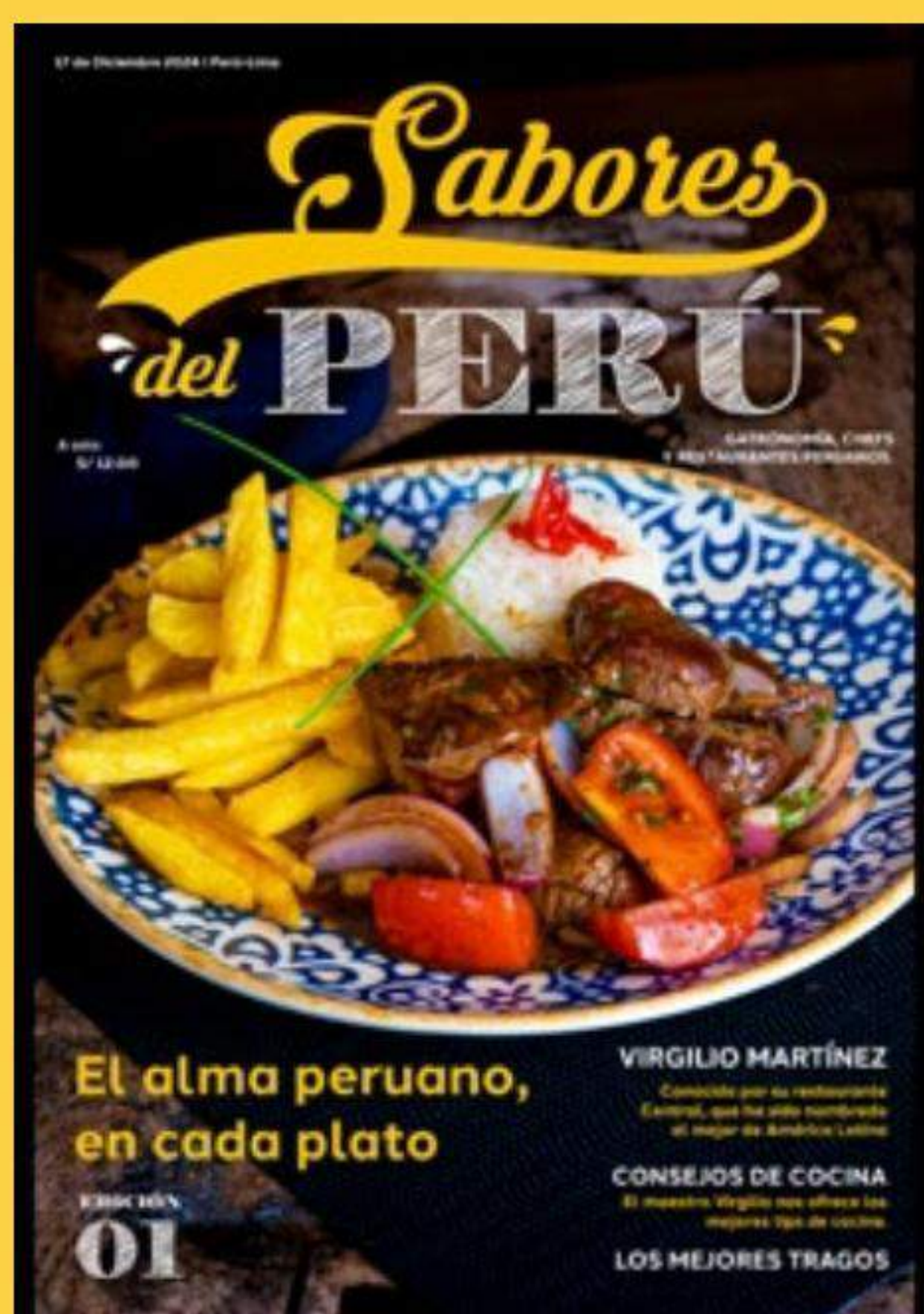
VIRGILIO MARTÍNEZ

Conocido por su restaurante
Central, que ha sido nombrado
el mejor de América Latina

CONSEJOS DE COCINA

El maestro Virgilio nos ofrece los
mejores tips de cocina.

LOS MEJORES TRAGOS



SABORES DEL PERÚ

Edición N°1 -Diciembre 2024.

EQUIPO EDITORIAL

DIRECTORA:

Angelina Socola Silva.

REDACTORES:

- Angelina Socola S.
- Giordanny Gutierrez P.
- Andrea Angulo Y.

DISEÑO EDITORIAL

- Angelina Socola S.
- Giordanny Gutierrez P.
- Andrea Angulo Y.

IMPRESIÓN:

Caligraf

CONTACTO:

saboresdelperú@gmail.com



Un viaje a nuestra esencia

EDITORIAL

Bienvenidos a **Sabores del Perú**, un espacio donde la gastronomía se encuentra con nuestras raíces. En esta primera edición, nos embarcamos en un viaje por los sabores, aromas e historias que hacen única a nuestra cocina peruana, celebrada en todo el mundo como un legado de tradición, creatividad e innovación.

Aquí, exploraremos los secretos detrás de los platos que nos identifican, conoceremos a los chefs que reinventan nuestra cultura culinaria y descubriremos restaurantes únicos, desde las esquinas más tradicionales hasta escenarios más innovadores, continuando elevando el nombre del Perú.

Nuestra misión no es solo destacar lo que ya conocemos, sino también sorprenderte con las historias desconocidas, los insumos autóctonos y las tradiciones que merecen ser celebradas. Queremos inspirarte a saborear, a explorar y, sobre todo, a valorar lo que somos como país a través de nuestra mesa.

Acompáñanos en este recorrido lleno de colores, texturas y emociones.

En Sabores del Perú, cada página es una invitación a redescubrir el orgullo de nuestras raíces gastronómicas.

¡Buen provecho!

**Con cariño,
El equipo de Sabores del Perú**

SUMARIO

Editorial y créditos

3-4

Conozcamos a
Virgilio Martinez

6-7

Sus mejores recetas
gastronómicas

8-9

Mejores consejos

10-11



Mejores recetas
del Perú

12-18

Infografía

19-22

Recetas de
postres

24-25

Mejores bebidas y
tragos

26-29

Restaurantes

30-39



VIRGILIO

Virgilio Martínez, nacido en 1977 en Lima, abandonó la carrera de Derecho para estudiar cocina en Le Cordon Bleu en Ottawa y Londres. Trabajó en el Hotel Ritz y Quadratto en Londres y continuó su formación en Singapur, Tailandia y Nueva York. De regreso en Perú, colaboró con Gastón Acurio en Astrid y Gastón en Bogotá y Madrid. También realizó pasantías en restaurantes españoles como Nodo, Pandelujo y Can Fabes.

Sabores del Perú

entrevista por vía telefónica a Virgilio Martínez, que repasa su carrera y su momento actual, al tiempo que hace balance de sus proyectos.

1. ¿Cómo se consigue ser el número 1 de Latinoamérica en cinco años

Cuando abrimos Central hace cinco años, no conocíamos la lista mundial de restaurantes y en Perú no hay Guía Michelin. No WWFW buscábamos estos reconocimientos. Ha sido un trabajo diario y un cambio en nuestra apuesta hace dos años.



“Como número uno, la clave es no volverse loco”

2. Cuéntanos cuál era el objetivo en tu propuesta de Central cuando arrancaste el proyecto.

Regresé a Lima hace ocho años tras cocinar en el extranjero. Durante tres años construí Central y luego viajé por Perú para conocer productos y regiones.

Inicialmente, la cocina de Central se basaba en mis experiencias globales.

En los últimos dos años, conectamos profundamente con las regiones peruanas y lanzamos Mater Iniciativa, explorando los Andes y entendiendo nuestra biodiversidad. Perú destaca por su riqueza cultural y natural, nuestra gran fortaleza.

3. ¿Eso suponía dejar atrás la cocina más global que inicialmente ofrecía Central?

Mantuvimos las técnicas de vanguardia y la disciplina clásica francesa, esenciales para la gestión de un restaurante. Sin embargo, dejamos atrás el enfoque global de la propuesta inicial para enfocarnos en la biodiversidad cultural y el impacto social. Este gran cambio en Central ocurrió en los últimos dos años.

4. Háblanos de Mater Iniciativa.

Se trata de explorar y conocer la biodiversidad peruana. Gracias a los viajes de descubrimiento de productos, ahora tenemos una despensa y una capacidad de recolectar que casi nadie tiene en Perú.

5. Entonces, define la cocina de Central.

En Central, optamos por una cocina simple y auténtica, utilizando productos andinos y evitando platos tradicionales como cebiches y causas. Aunque el público limeño busca algo más global, preferimos seguir un camino único.

6. ¿Qué significa ser número uno de Latinoamérica?

Este reconocimiento significa que a la gente le gusta lo que hacemos; no lo vemos como ser número uno.



MEJORES

CARAPULCRA

Ingredientes (para cuatro personas):

- 800 gramos de Lomo de cerdo (en trozos de 3 cm)
- 1 cucharadita de Sal
- 400 g de pasta de tomate
- 10 gramos de pimentón en polvo
- 3 Papas (cortadas en cuadrados de 1 cm)
- 1 litro de sopa de pollo

- 2 hojas de laurel
- 80 g de maní (picados en trozos grandes)
- 1 gramo de comino en polvo.

PREPARACIÓN:

Sazona el lomo de cerdo con sal y pimienta, y dóralo en una sartén con aceite. En otra sartén, saltea ajo y cebolla, luego agrega jugo del lomo de cerdo, pasta de tomate, pimentón y papas. Cocina por unos minutos.

Añade el lomo de cerdo, sopa de pollo, laurel y maní. Cocina tapado a fuego medio por 25 minutos.

Destapa y cocina hasta que espese, removiendo para evitar que se queme.

Salsa Criolla:

Remoja cebolla morada en rodajas en agua por 30 minutos, escúrrela. Mezcla con los demás ingredientes en un bol.

Para Servir:

Agrega comino a la carapulcra antes de servir y acompáñala con arroz y salsa criolla. Espolvorea maní por encima.



RECETAS

TIRADITO AL AJÍ

Ingredientes para (4 personas):

- Pescado blanco (lubi-na, lenguado, corvina...)
- 225 g Zumo de lima
- 150 ml Pasta de ají amarillo cucharadas
- 2 Diente de ajo
- 2 Jengibre fresco media cucharadita
- Cilantro fresco picado cucharadas
- 2 Sal
- Cebolla roja (opcional)
- Agua o caldo de pescado
- 1 Ají limo
- Aceite de oliva (opcional)

Pasos para preparar el tiradito con leche de tigre:

Corta el pescado en láminas finas (como el sashimi) y colócalo en un plato frío o refrigéralo.

Prepara la leche de tigre: Tritura con una batidora de mano o vaso el zumo de lima, pasta de ají amarillo, ajo, jengibre, un trozo de pescado y un poco de agua o caldo de pescado.

Emulsiona la mezcla con un chorrito de aceite de oliva, si lo prefieres.



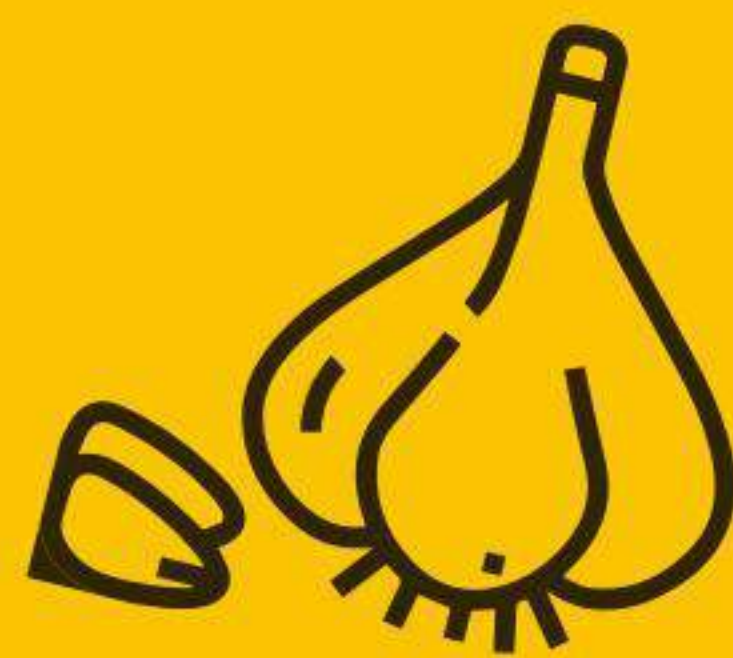
Ajusta el sabor de la salsa añadiendo más lima, ají o sal según sea necesario. Sazona el pescado con sal y vierte la salsa de leche de tigre sobre él.

Decora el plato con cilantro picado, ají limo en juliana fina y, opcionalmente, cebolla roja o chalota también en juliana. Sirve inmediatamente para disfrutar del plato fresco.

**1. RESPETO POR
LOS INGREDIENTES
LOCALES.**



**2. LA COCINA COMO
EXPRESIÓN CULTURAL**



**3. SOSTENIBILIDAD Y
CONEXIÓN CON LA NA-
TURALEZA**



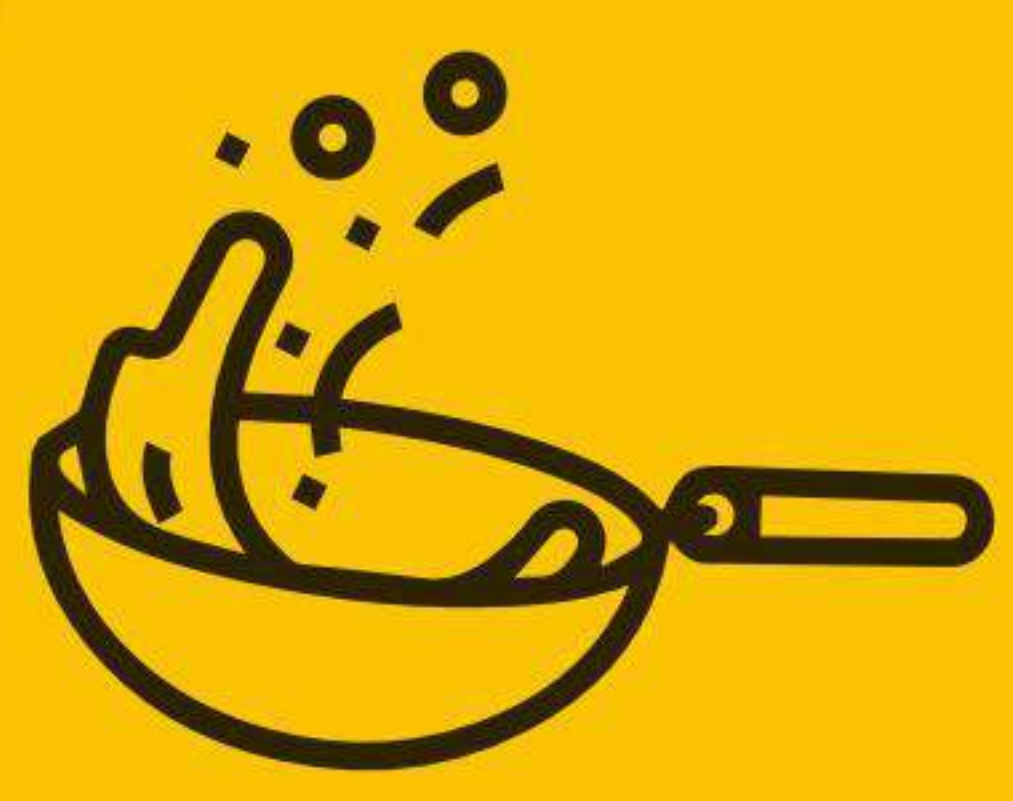
CONSEJOS





**4. INNOVACIÓN BASADA
EN LA TRADICIÓN**

5. TRABAJO EN EQUIPO



**6. LA PACIENCIA
COMO CLAVE DEL ÉXI-
TO**

CLAVES



AJÍ DE GALLINA

El ají de gallina es un plato típico de la gastronomía peruana, especialmente de la costa, que consiste en una crema espesa con pechuga de gallina deshilachada, servida con papas cocidas y, a veces, con arroz blanco. Se puede sustituir la gallina por pollo.

La preparación incluye pechuga de gallina cocida y desmenuzada, sofrito de cebolla y ají amarillo o mirasol, trozos de pan remojados en caldo de gallina, y a veces leche evaporada.

Algunas recetas añaden pecanas y queso parmesano. Se decora con huevo cocido y aceitunas de botija. En ocasiones, la gallina se reemplaza por atún, camarones o huevos.



ARROZ CON POLLO

El Arroz con pollo es uno de los más populares en las zonas rurales, tanto en un simple almuerzo familiar como en los mejores restaurantes de comida criolla.

Durante el siglo XIX, el Arroz con pollo, plato característico de la región de Lambayeque, en el norte del país, se popularizó entre los

limeños. Sin embargo, en la capital era muy costoso y difícil conseguir por entonces sus dos ingredientes principales: la chicha de jora y el pato.

Ingredientes

2 cucharadas de aceite
6 encuentros de pollo
1/2 taza de cebolla picada
1 cucharada de ajo picado
1/4 cucharadita de comino
1/4 taza de ají amarillo molido
1 taza de culantro licuado
1/2 tazas de ajíes amarillos sin venas ni pepas, en tiras
3 tazas de arroz
1/2 tazas de alverjas
4 tazas de caldo de pollo o de verduras
3/4 taza de salsa criolla
sal y pimienta



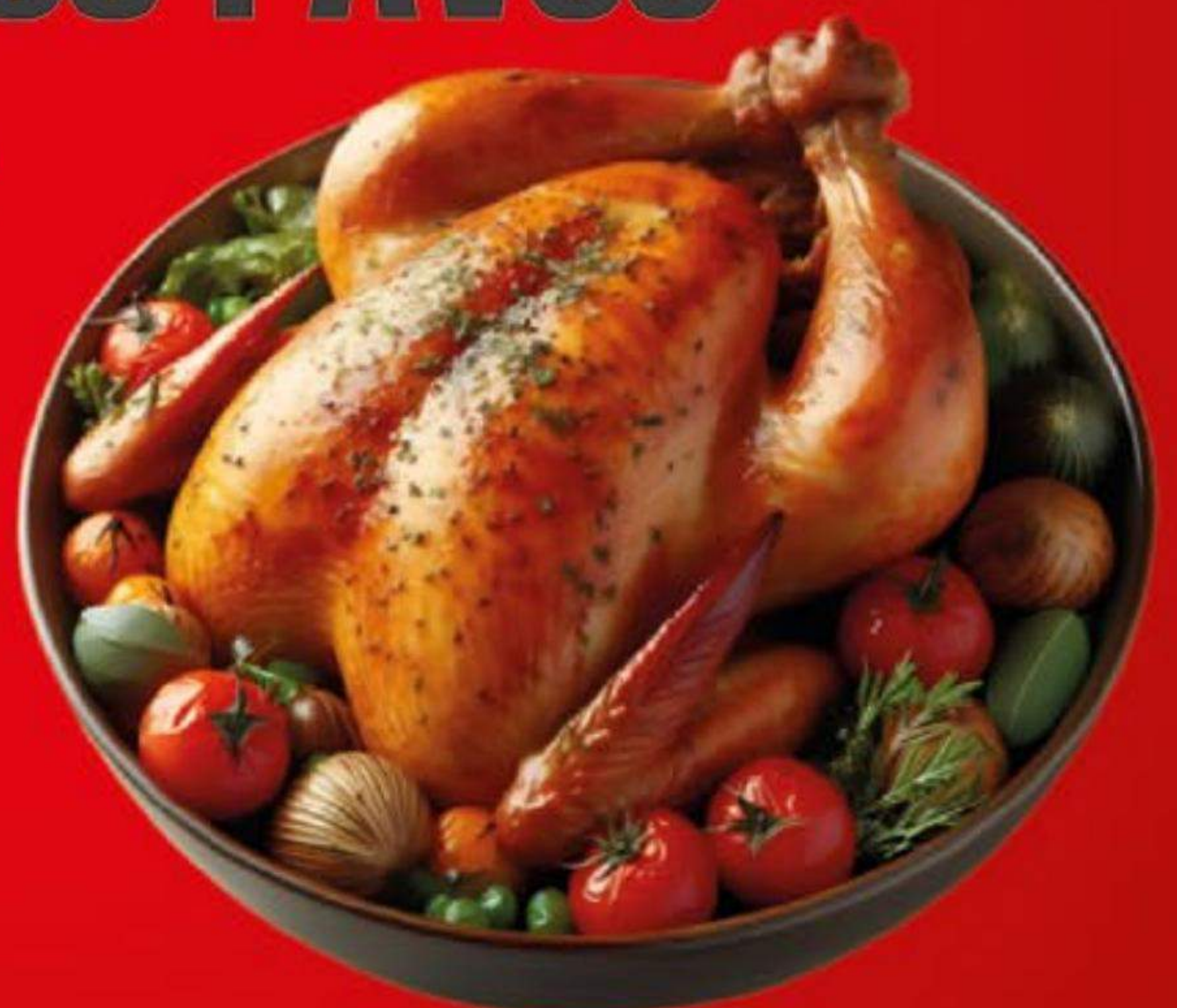


Redondos
Aliméntate de confianza



CELEBRA LA NAVIDAD CON BUENOS PAVOS

**“Y que el sabor
de compartir,
nos acompañe
siempre”**





CEVICHE

Es un plato de amplio consumo en toda la costa peruana y además venerado como elemento central de la gastronomía nacional, al punto de haber sido declarado for-

malmente

como Patrimonio Cultural de la Nación y catalogado como el plato más representativo de Perú. Su historia se remonta a épocas precolombinas. Al igual que en otros países, el plato es servido en un tipo de restaurante conocido

como cebichería. Los ingredientes básicos de cualquier cebiche clásico peruano sontrozos de pescado, cebolla y jugo de limón, que debe ser exclusivamente limón piurano, del valle del Chira, en especial del puerto de Paita. El cebiche peruano, es tanto un entrante como un plato principal en la comida. Sin embargo, en la alta cocina se lo ha sido servido en copas anchas y, muy recientemente, vendidos en vasos en las calles a modo de tentempié. En el Perú el cebiche es oficialmente reconocido como Patrimonio Cultural.

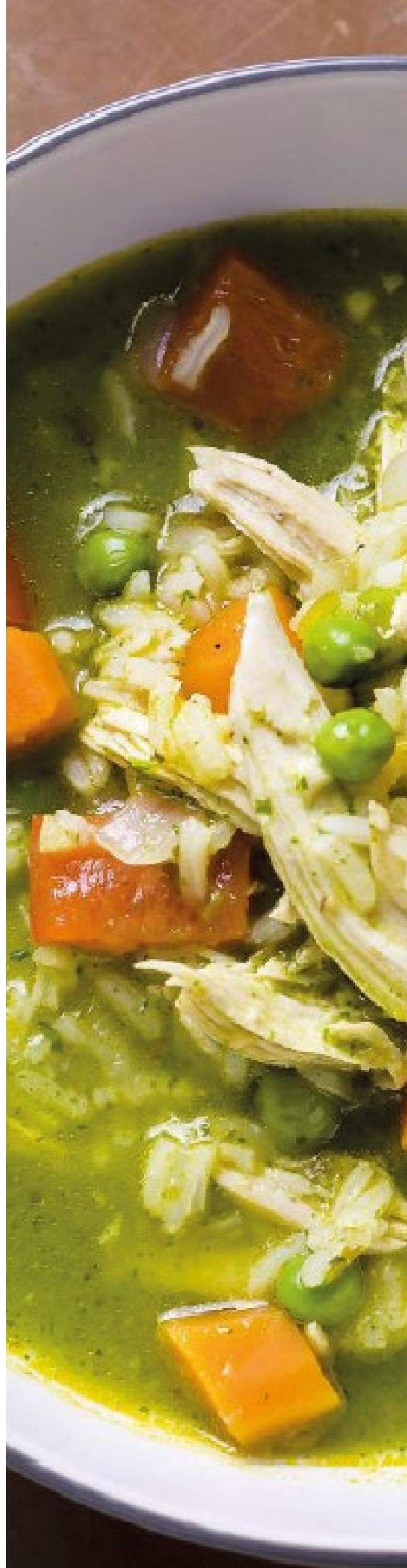


AGUADITO DE POLLO



Descripción:

El aguadito de pollo es una sopa de pollo espesa, o también se considera un guiso de arroz caldoso, de la cocina peruana consumida en invierno y que consiste en una cocción de arroz, pollo, culantro y vegetales. Se prepara con grandes trozos A de pollo, y los ingredientes adicionales utilizados pueden incluir papas amarillas, choclo, arvejas, zanahoria, ají amarillo y varias especias.





Preparación:

Poner a calentar una cucharada de aceite y sofreír la cebolla hasta que se trasluzca.

Agregar los 3 sobres de Aji-no-mix “Deli Arroz”, el ají amarillo, cuando se seque, el culantro y dejar cocinar hasta que se forme una pasta, agregar la espinaca y esperar que se compacte con el culantro.

Cuando se forme una pasta homogénea, agregar el pollo trozado

y dejar que se selle con el aderezo.

Agregar el arroz, la zanahoria, las arvejas y el pimiento, el choclo desgranado, mezclar todo y agregar el agua.

Dejar cocinar hasta que reviente el arroz.

PACHAMANCA

Es un plato típico y autóctono que está compuesto por ingredientes sancochados, donde priman las carnes, entre ellas la de res, cordero, pollo, cuy y cerdo, junto con el maíz o choclo, papas, ocas, habas, camote y humitas. Al ser un plato seco, puede

ir acompañado de alguna salsa como la del rocoto, huacatay, queso o salsa criolla, esto dependerá según la zona. En el 2003 este platillo ancestral fue declarada Patrimonio Cultural de la Nación por el Instituto Nacional de Cultura del Perú.



Preparación:

Primero se ponen los camotes, las papas, ocas y luego algunas piedras calientes encima. En el segundo, debes poner las carnes aderezadas con sal, pimienta, ajo y ají panca al gusto. Las carnes más utilizadas son el cordero, el lechón, cabrito y pollo.

Colocar gran cantidad de

piedras, ya que las carnes toman mucho tiempo en cocinarse. Finalmente, cúbrelo con hojas de plátano para proteger los alimentos y evitar su contacto con la tierra.

Finalmente, colocar humitas o tamales, y volver a cubrir con hojas de plátano y una pieza de yute o una tela tupida.



Ahora, sella la pachamanca con tierra seca. El tiempo de cocción entre 2 y 3 horas.

DREAMWORKS

KUNG FU PANDA

Explora los platos más icónicos de la serie. Despliega y adéntrate en el delicioso mundo culinario de la Aldea de la Paz.



¡Descubre los sabores de kung fu panda en una

INFOGRAFIA¹⁹ DESPLEGABLE!

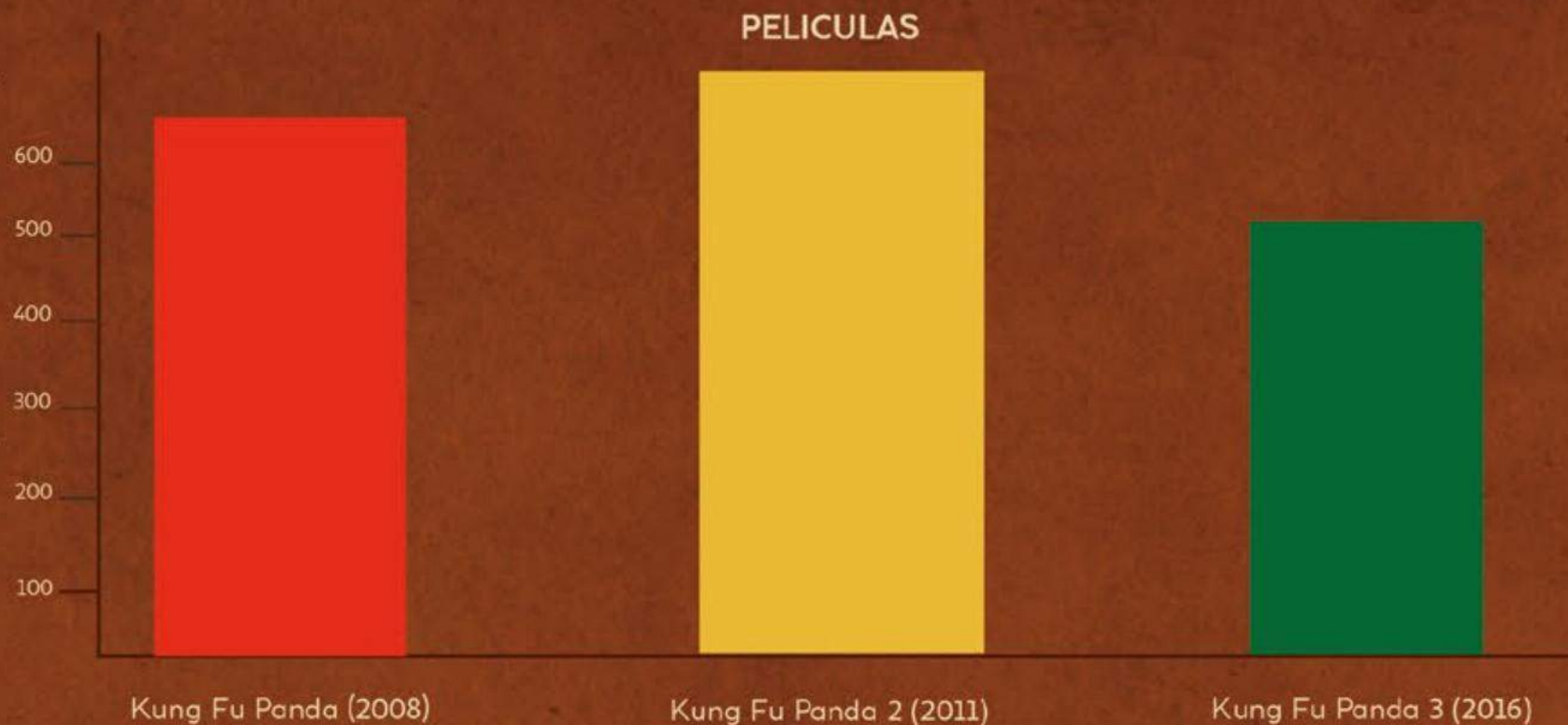
DREAMWORKS

KUNG FU PANDA

Kung fu panda narra la historia de po, un panda amante del kung fu que se convierte en el guerrero dragón..



RECAUDACIÓN (MILLONES DE DÓLARES)



PELICULAS

Kung Fu Panda (2008)

Kung Fu Panda 2 (2011)

Kung Fu Panda 3 (2016)

TIGRESA:
Feroz y disciplinada

MONO:
Ágil y bromista

PO:
El panda torpe
que se convierte en
el Guerrero Dragón

GRULLA:
Inteligente y aéreo

VÍBORA:
Flexible y elegante

MAESTRO SHIFU:
es el sabio
mentor de Po

MANTIS:
Rápido y pequeño

PERSONAJES DE LA SERIE:

PLATILLOS FAVORITOS (CON RECETAS)

DUMPLINGS AL VAPOR

Ingredientes:

- Masa para dumplings
- Carne de cerdo o pollo
- Verduras picadas (repollo, zanahoria)
- Jengibre y ajo



Preparación:

- Rellena la masa con carne y verduras, cierra los dumplings y cocínalos al vapor hasta que estén tiernos y sabrosos. ¡El acompañamiento perfecto para cualquier fan de Po!

- Curiosidad: Los dumplings al vapor son muy populares en la cultura asiática, especialmente durante celebraciones importantes.

RAMEN DE LA ALDEA DE LA PAZ

- Preparación:
- Cocina los fideos y el caldo por separado, luego combina en un tazón, agrega los acompañamientos y sirve caliente. ¡Un plato ideal para energizarse antes de un entrenamiento!
- Curiosidad: El ramen es un plato muy popular en Japón, pero sus orígenes son chinos. ¡Po lo disfruta después de un día de kung fu!



Ingredientes:

- Fideos de ramen
- Caldo de pollo o cerdo
- Huevos cocidos
- Cebollitas verdes, alga nori, y brotes de bambú

SOPA DE WONTON

- Preparación:
- Hacer los wontons: Mezcla carne, camarones, jengibre, ajo, salsa de soja, aceite de sésamo y huevo. Rellena las hojas de wonton y ciérralas bien.
- Preparar la sopa: Hierve el caldo con ajo, jengibre y salsa de soja por minutos. Agrega aceite de sésamo.



Ingredientes:

- Para los wontons: Carne de cerdo picada, camarones (opcional), jengibre, salsa de soja, aceite de sésamo, ajo y huevo. Hojas de masa para wonton.
- Para la sopa: Caldo de pollo, ajo, jengibre, salsa de soja, aceite de sésamo, cebollines.

ANATOMIA PO



LINEA DE TIEMPO CON COMIDAS DESTACADAS

Dumplings
(1er entrenamiento):

Shifu usa dumplings para motivar a Po a mejorar sus habilidades de kung fu.

Ramen en el
restaurante del
padre de Po:

Po come en exceso al
enfrentar su ansiedad.

El banquete antes
de la pelea con
Tai Lung:

Po trabaja y sueña con
algo más grande mientras
sirve ramen.

Galleta escondida
(Kung Fu Panda 2):

Po muestra su agilidad al atrapar
una galleta escondida durante un
combate amistoso.

Cena en el Palacio
de Jade:

Po descubre las recetas
de sus raíces, como los
"dumplings caseros".

Comida del
"Pueblo Panda"
(Kung Fu Panda 3):

Escena en la que Po
disfruta la comida y
refuerza su lazo con los
Cinco Furiosos.

JACK BLACK



PANDAMONIUM BEGINS JUNE 6

TALLARÍN A LA HUANCAÍNA



Los tallarines a la huancaína es un plato que ha surgido de la creatividad peruana. Esta elaboración contiene la salsa de la papa a la huancaína y la combina con cualquier tipo de pasta larga, ya sean espaguetis,

fettuccine, tallarines, linguine, bucatini, entre otras. Una crema muy fácil de preparar que gracias a su versatilidad complementa una diversidad de sabores como el lomo ahumado que corona esta receta.



Preparación:

Freír el ají amarillo, la cebolla y los dientes de ajo en una sartén con un buen chorro de aceite. Dejar enfriar ligeramente.

Licuar el sofrito con unas 3 cucharadas de aceite, o con la cantidad necesaria.

Añadir el queso fresco y la leche evaporada. Seguir licuando. Sazonar con una pizca de pimienta y sal al gusto. Agregar las galletas de soda y el queso crema.

Cocinar los tallarines en suficiente agua. Escurre bien. Mezclar con la salsa huancaína. Servir con el lomo y queso parmesano al gusto.



POSTRES

Ingredientes

- * 200g de chocolate negro
- * 100g de mantequilla
- * 150g de azucar
- * 3 huevos
- * una pizca de sal
- * 1 cucharadita de
- * Extracto de vainilla
- * 100g de harina
- * 1/2 cucharadita de
- * Levadura en polvo

MACARONS DE CHOCOLATE

Instrucciones

- 1.-Derrite el chocolate y la mantequilla juntos
- 2.-Bate los huevos y el azucar, añade vainilla
- 3.-Combina el chocolate derretido con la mezcla de huevos y azucar
- 4.-Agrega la harina, levadura en polvo y sal tamizadas
- 5.-Mezcla bien y forma pequeñas porciones en una bandeja de horno
- 6.-Hornea a 180° durante 10 o 12 minutos.
- 7.-Deja enfriar y disfruta!





TARTA DE MANZANA

Precalienta el horno a 200° C. Extiende una masa de hojaldre en un molde para tarta y coloca las rodajas de manzana sobre la masa.

Espolvorea azúcar y canela al gusto por encima de las manzanas. Hornea durante 25 o 30 minutos hasta que la tarta esté dorada. Deja enfriar antes de servir. Disfruta de tu deliciosa tarta de manzana casera!

Ingredientes

- * 1 masa de hojaldre
- * 3 o 4 manzanas (preferiblemente variedad de manzanas para hornear)
- * Azúcar y canela al gusto





RECETA

PIÑA COLADA

Ingredientes:

- 60 mlde crema de coco
- 120 ml de ron blanco
- 1 rodaja de piña
- 1 cucharada de leche condensada
- 1 vaso de hielo picado

Instrucciones

1. Licuar: En una licuadora, agrega el jugo de piña, la leche de coco, el ron blanco y el hielo.
2. Licúa a alta velocidad hasta que la mezcla esté suave y bien combinada.
3. Servir: Vierte la mezcla en un vaso alto.
4. Decorar: Si lo deseas, decora el vaso con una rodaja de piña y una cereza marrasquino en el borde del vaso.

Disfrutar: ¡Tu Piña Colada está lista para disfrutar!

TAS DE COCTÉLES



COSMOPOLITAN

Ingredientes:

- 40 ml de vodka
- 15 ml de licor triple seco
- 30 ml de jugo de limón
- 30 ml de jugo de arándanos
- Hielo

Instrucciones:

1. Llena una coctelera con hielo. Agrega el vodka, el licor triple seco, el jugo de limón y el jugo de arándano.

2. Agitar: Coloca la tapa en la coctelera y agita bien durante unos 15-20 segundos, hasta que la mezcla esté bien fría.

3. Servir: Cuela la mezcla en una copa de cóctel (puede ser una copa de Martini) previamente enfriada.

4. Decorar: Decora con una rcáscara de naranja. en el borde de la copa.

MOJITO

Ingredientes:

- 40 ml de ron blanco
- 30 ml de jugo de limón
- 8 hojas de hierbabuena
- 2 cucharadas de azúcar
- Soda y hielo picado

Instrucciones:

1. Llena una coctelera con hielo. Agrega el vodka, el licor triple seco, el jugo de limón y el jugo de arándano.

2. Agitar: Coloca la tapa en la coctelera y agita bien

durante unos 15-20 segundos, hasta que la mezcla esté bien fría.

3. Servir: Cuela la mezcla en una copa de cóctel (puede ser una copa de Martini) previamente enfriada.

Decorar: Decora con una rodaja de limón en el borde de la copa.



FLAMING B-52

Ingredientes:

- 15 ml de licor de café
- 15 ml de crema irlandesa
- 15 ml de licor de naranja
- 3 gotas de ron
- Encendedor



SANGUINA

Ingredientes:

- 45 ml de tequila
- 30 ml de jugo de naranja
- 15 ml de jugo de lima
- 22 ml de licor de naranja
- Hielo



MARGARITA

Ingredientes:

- 60 ml de tequila blanco
- 40 ml de Triple seco
- 60 ml de jugo de lima
- Sal y sirope de azúcar
- Hielo



PISCO SOUR

Ingredientes:

- 4 onzas de pisco puro
- 1 onza de jarabe de goma
- 1 onza de jugo de limón
- 1/2 clara de huevo
- 2 cubos de hielo
- 2 gotas de amargo angostura





Guía de los Restaurantes





*Los mejores
restaurantes de Lima*





ISOLINA

Uno de los restaurantes de propiedad del chef **José del Castillo**, su cocina esta inspirada en la comida que le hacia su madre Isolina Vargas. Entre los mejores platos tradicionales tenemos: sangrecita, cau cau, riñoncitos al vino, mollejas guisadas, escabeche de pescado, etc.



Dirección:

Av. San Martin 101
Barranco

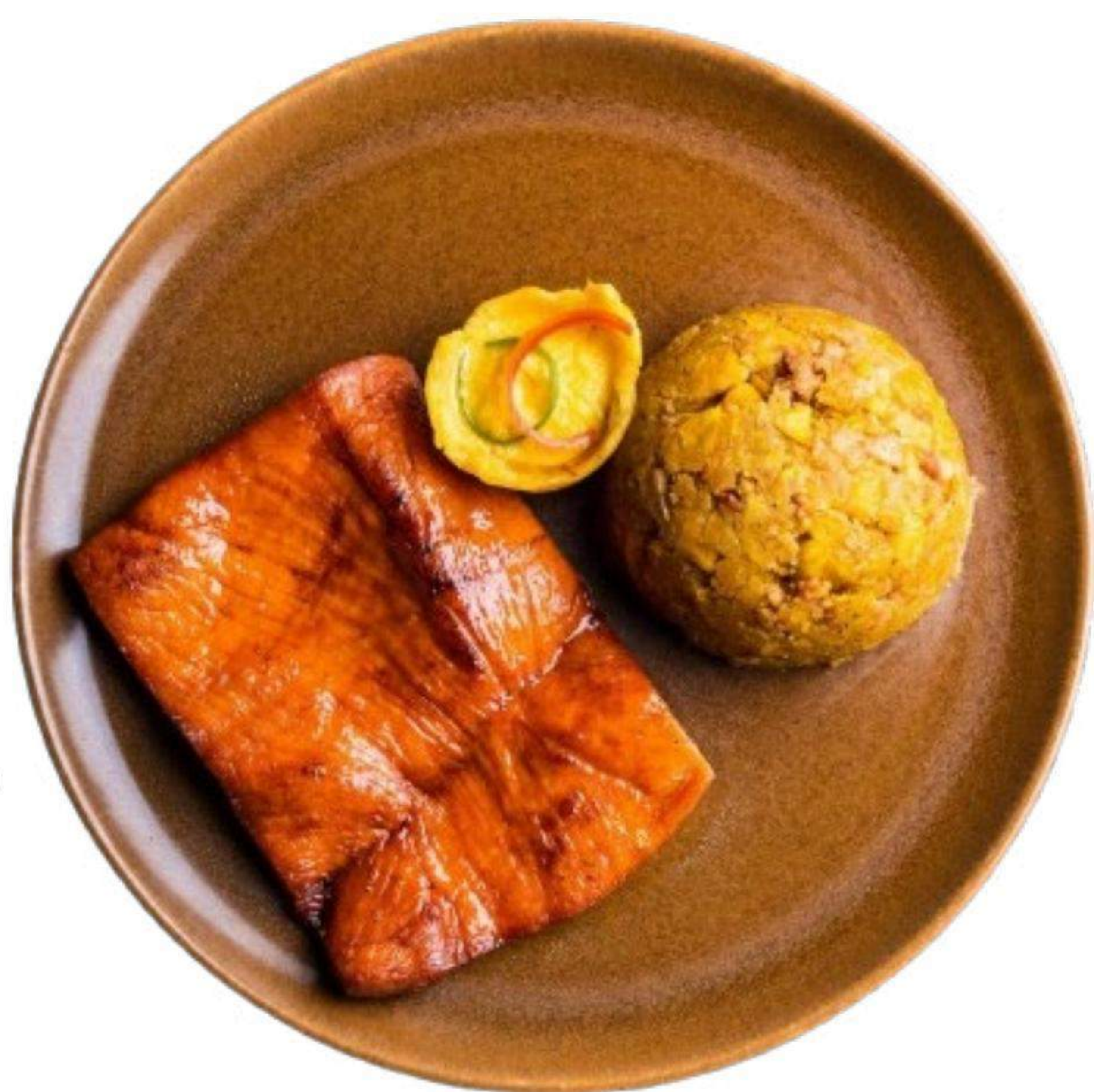




LA PATARASHKITA

Ubicado en el nuevo espacio gastronómico de moda de Lima Mercado28 - una especie de mercado con varios puestos que ofrecen comida de varias regiones del Perú, pero también de otros países.

La Patarashkita ofrece un point adicional de cocina amazónica en una ciudad donde creemos que la oferta no es muy amplia.



Ubicación:

Av. Vasco Núñez de Balboa 755, Miraflores.





WA LOK EN EL “CHINATOWN”

Vale la pena ir directamente a Wa Lok, que cada año gana en los ranking de los restaurantes mas sabrosos de toda la capital peruana.

Aquí destacan los bocaditos chinos rellenos de carne y de suave masa de arroz al vapor, y los saltados especiales con hongos negros.

Dirección:

Jiron Paruro 878,
Cercadode Lima

Si prefieres las sopas pide la “fuchifú”, con clara de huevo, pollo picadito y fideo de arroz, que es un cariño alestóma-go.



!mas sabor;
!mas recetas;



NUEVA RECETA



ENCUENTRALO EN TU COMERCIO DE CONFIANZA

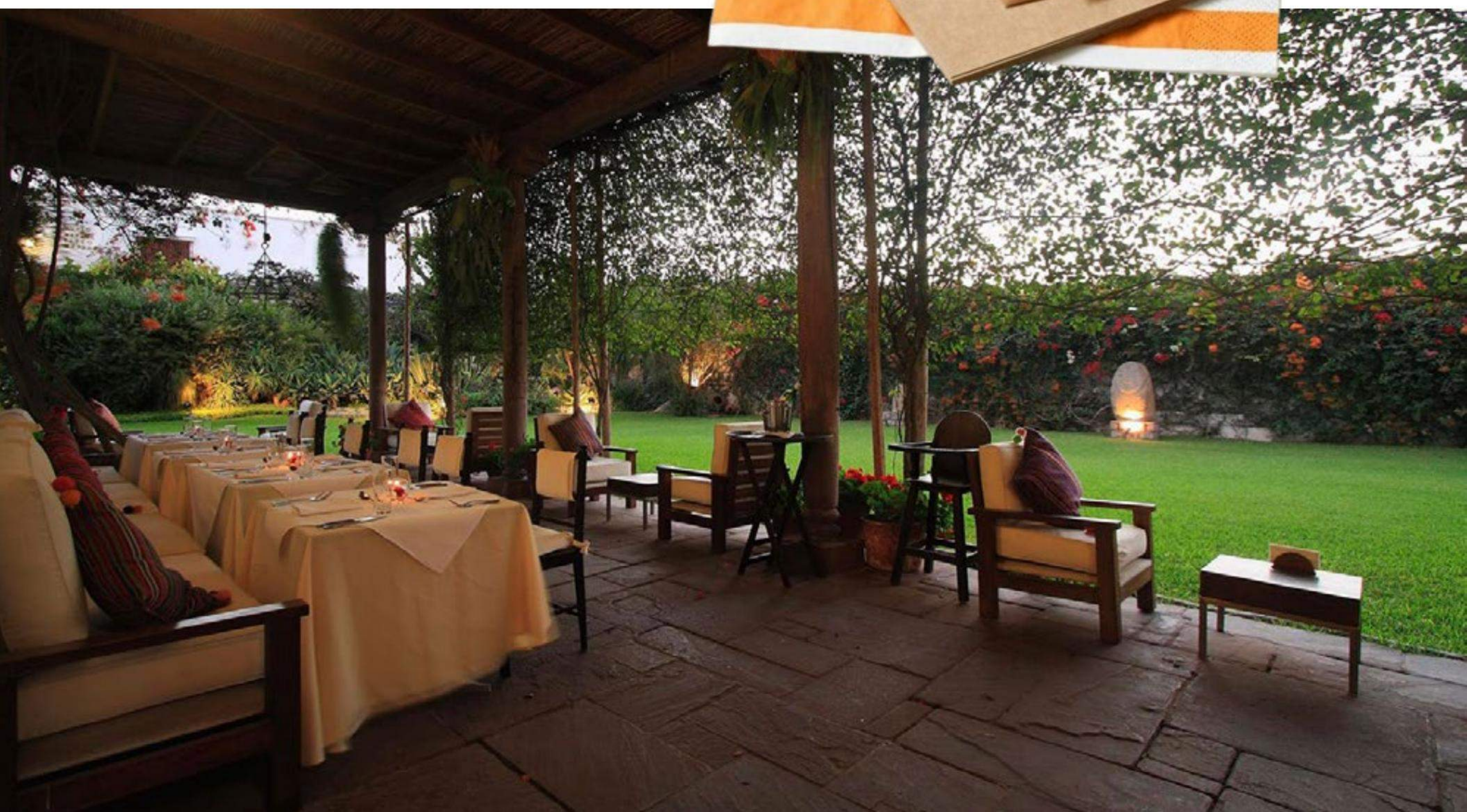


MUSEO LARCO CAFÉ

Museo Larco Café es un restaurante que constantemente ofrece experiencias increíbles. Cuenta con una linda vista a su jardín de Baganvillas que rodea la casona y el restaurante del museo. Entre sus platos destacan los piqueos que traen tamalito verde (especie de humita), causa rellena de pollo, yucas a la huancaína, anticucho de lomo y pastel choclo, todo en pequeñas porciones. Y para beber se recomienda la maricucha o una algarrobina.

Ubicación :

Frente al, Parque Larco, Avenida Simón Bolívar 1515





MAYTA RESTAURANTE



Si estás de visita por Lima una parada obligatoria para probar nuestra gastronomía es Mayta, restaurante del Chef Jaime Pesaque que hace poco acaba de ser elegido como el mejor restaurante del mundo en la tercera edición de los World Culinary Awards 2022. Este restaurante es

sin duda una buena opción para probar comida peruana contemporánea con insumos obtenidos en el Perú. El bar también cuenta con productos autóctonos de nuestro país.



Ubicación :

Av. Mariscal La Mar 1285,
Miraflores 15027



OSAKA

Diseñado con influencias peruanas y japonesas, posee espacios que crean una atmósfera envolvente para una experiencia Nikkei cautivante.

Un restaurante con más de 20 años en el que dos tradiciones culinarias se unen para crear un espacio único para aventureros y amantes de la cocina Nikkei.

Tipos de comidas

Japonesa, Peruana, Mariscos, Sushi, Asiática

Dietas especiales

Variado para vegetarianos, degustacione y platos japoneses.

Comidas

Almuerzo, Cena

Ubicación

Av. Felipe Pardo y Aliaga 660, San Isidro
Av. El Polo 660, Santiago de Surco





LA MAR

La Mar es la cebichería en la que Gastón Acurio luce sus dotes culinarias, ofreciendo platos en sus versiones más clásicas. Cebiches, pescados enteros a la parrilla y sopas contundentes; hay opciones para todos.

Los precios van desde 29 soles y 348 soles.



Ubicación:

Av. Mariscal La
Mar 770,
Miraflores 15074

Dietas especiales

Apto para
vegetarianos,
ceviche ligero
y delicioso.

Comidas

Almuerzo, Cena.

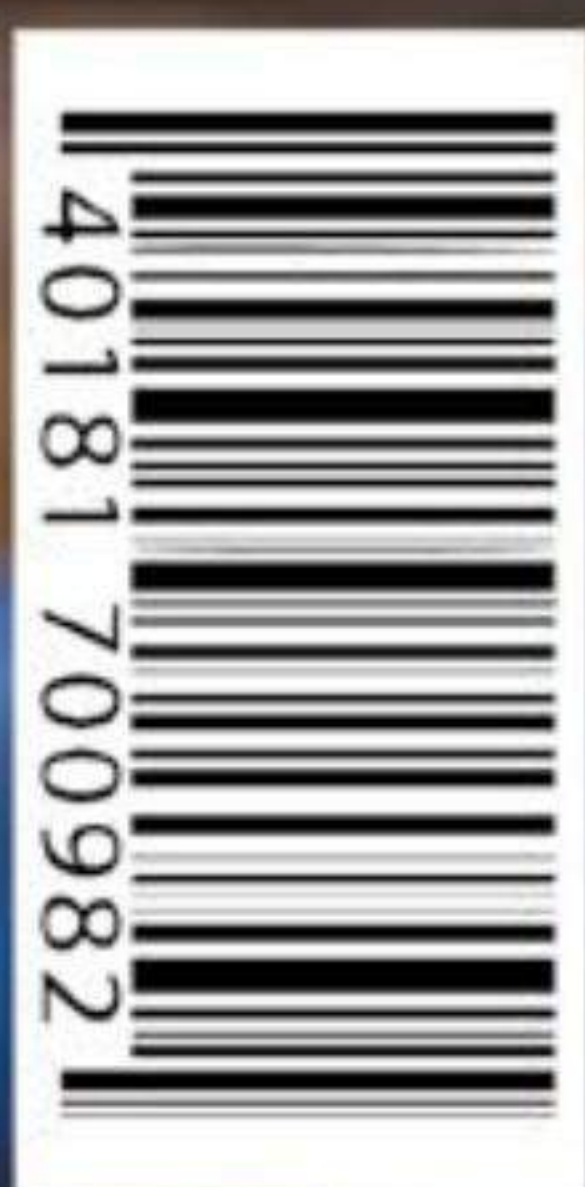
Tipos de comidas

Peruana, Latina



Sabores
del **PERÚ**

**El alma peruano,
en cada plato.**



Síguenos en:





DA ASESORAMIENTO ASESORAMIENTO ASESORAMIENTO ASESORAMIENTO

GRUPO DE PASDEL GRUPO DE PASDEL GRUPO DE PASDEL GRUPO DE PASDEL

de pasdel Grupo de pasdel Grupo de pasdel Grupo de pasdel Grupo

o, no obligatorio, no obligatorio, no obligatorio, no obligatorio,

gatorio, tiempo gatorio, tiempo gatorio, tiempo gatorio, tiempo